

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад
комбинированного вида №55 «Веснушка» города Южно-Сахалинска

693013 город Южно-Сахалинск, пр. Мира, 367 б; тел (4242) 73-63-69



Утверждаю:
Заведующий МАДОУ № 55 «Веснушка»
Л.В.Курчатова
Приказ от 08.11.2021 № 177

ПОЛОЖЕНИЕ
о дегустационной комиссии в МАДОУ № 55 «Веснушка»

1. Общие положения

1.1. Дегустационная комиссия (далее - комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд дошкольного питания.

1.2. Положение о дегустационной комиссии утверждается приказом заведующего муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 55 «Веснушка» (далее-ДОУ). Данный документ регламентирует порядок проведения дегустации в ДОУ.

1.3. Состав комиссии утверждается приказом заведующего ДОУ.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации ДОУ, родительской общественности. По приглашению комиссии — представители Департамента образования администрации города Южно-Сахалинска, другие граждане и организации.

1.5. Дегустационная комиссия организует свою работу в соответствии с утвержденным графиком. Дегустация проводится не реже одного раза в квартал.

2. Порядок проведения дегустации

2.1. Члены дегустационной комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время, открытым способом.

2.2. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации критериями оценки блюд.

2.3. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае, если ставиться оценка ниже «5», то обязательно пишется комментарий.

2.4. Дегустации подлежат все основные блюда (первые блюда, гарниры, мясные, рыбные, овощные, молочные блюда, салаты, выпечка, компоты и напитки).

2.5. Члены дегустационной комиссии оценивают такие параметры, как: внешний вид, вкус, запах, консистенция. За каждый параметр оценка ставится отдельно.

2.6. Члены дегустационной комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:

- Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами дегустационной комиссии.

- Непорционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.

- Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии. - Напитки берутся по одному стакану и переливаются на два — для каждого члена комиссии.

2.7. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.

2.8. Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом. Протокол подписывают председатель комиссии, секретарь.

2.9. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у секретаря комиссии.

2.10. Секретарь комиссии в течении 3-х дней направляет в Департамент образования информацию об итогах проведения мероприятия.

Приложения:

Методы органолептической оценки пищи.

Дегустационный лист.

Анкета-опрос для родителей.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяется запах пищи. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилепаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (недолжно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В ДОУ не допустимы блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и ее усвоение.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Дата проведения оценки _____

Ф.И.О. участника _____

Органолептические показатели продукта

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-ти бальной системе					
	Внешний вид	Вкус	Запах	Консистенция	Общий балл	Примечание

Подпись _____

**ОПРОС: «Какие блюда из меню дошкольного образовательного учреждения
Вы хотели бы продегустировать?»**

№	Наименование блюда	Отметить какие из предложенных блюд Вы хотели бы продегустировать
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		